



Le Miami

[www.miamigrill.com](http://www.miamigrill.com)

**BAR À COCKTAIL  
& RESTAURANT**

Saint-Paul-Lès-Romans

04 75 05 25 47

## AVEC L'APÉRO

<b>Duo Tapenade</b> (1-2 pers.) Accompagnement : pain à l'italienne maison (huile d'olive & origan)	7,50
<b>Saint-Marcellin rôti au four</b> (1-2 pers.) Huile d'olive & origan Accompagnement : pain à l'italienne maison	8,50
<b>Pilons de poulet</b> (2-4 pers.) Marinade maison, sauce barbecue	12,50
<b>Assortiment de charcuterie</b> (2-4 pers.) Beurre & cornichons Accompagnement : pain à l'italienne maison	15,00
---	
<b>La planche Miami</b> (3-4 pers.) Assortiment de tapenade, Saint-Marcellin rôti, pilons de poulet, charcuterie Accompagnement : pain à l'italienne maison	38,00

## SALADES

<b>Bol de salade verte</b>	2,50
<b>Marcelline</b> Salade verte, tomates cerises, noix, toast de Saint-Marcellin rôti à l'huile d'olive & origan, vinaigrette	16,00
<b>Ragnar</b> Salade verte, tomates cerises, saumon gravlax à l'aneth maison, éclats de Parmesan, crème citronnée aux baies roses, vinaigrette	16,50
<b>Roma</b> Salade verte, pesto, tomates cerises, jambon cru, éclats de Parmesan, Mozzarella Di Bufala, vinaigrette	16,50

Nos salades sont disponibles au format entrée à 12,50 €

## PASTA & GRATINS

<b>Pasta Mantel</b> Pâtes aux légumes de saison, sauce pesto maison, éclats de Parmesan	16,50
<b>Pasta Luciano</b> Pâtes à la bolognaise** maison, Mozzarella Di Bufala, jambon cru, piments, éclats de Parmesan	18,50
<b>Pasta Marina</b> Pâtes aux gambas, crème d'ail à la ciboulette & vin blanc, éclats de Parmesan	22,00
---	
<b>Gratin de ravioles</b> (Saint-Jean Label Rouge)	
- Classique	16,50
- Saint-Marcellin	18,50
- Saumon gravlax	18,50

## SUGGESTIONS DU CHEF ALEX

Voir ardoise

## VIANDES

<b>Pollos Bandidos</b> Pilons de poulet, marinade de gangster, oignons, poivrons, sauce barbecue Accompagnement : potatoes maison au four	17,50
<b>Carpaccio** de boeuf à la Toscane</b> Avec câpres, huile d'olive, oignons rouges, tomates cerises, citron, éclats de Parmesan Accompagnement : potatoes maison au four	18,50
<b>Pièce du Boucher</b> Voir ardoise	

## PLANCHA DE GAMBAS

<b>8 belles gambas déshabillées par nos soins</b> Marinade aux épices, oignons, poivrons, légumes et potatoes > Flambage Pastis +2€50	32,00
---	-------

-  \* Sauf ravioles Saint-Jean Label Rouge et pâtes
- \*\* Bœuf origine France
-  Plat végétarien : sans viande ni poisson
-  Pour une qualité supérieure, nos charcuteries sont découennées et tranchées sur place par notre équipe.

## PIZZAS

Pâte maison aux 3 farines, pétrie dans nos locaux, maturation 24h minimum.  
Artisans de la pizza, nous façonnons celle-ci à la main, du boulage à l'étalage.

### CLASSIQUES

	À EMPORTER	SUR PLACE
<b>Maria</b> Pulpe de tomates, Mozzarella Après cuisson : pesto maison	11,00	12,50
<b>Sicilienne</b> Pulpe de tomates, Mozzarella, anchois, câpres	12,00	13,50
<b>Regina</b> Pulpe de tomates, Mozzarella, jambon blanc	13,00	14,50
<b>Calabrese</b> Pulpe de tomates, Mozzarella, jambon blanc, champignons	13,50	15,00
<b>Diavola</b> Pulpe de tomates, Mozzarella, chorizo Iberico Bellota, piments Après cuisson : Mozzarella Di Bufala	14,50	16,00
<b>Jacquemart</b> Crème, Mozzarella, ravioles Saint-Jean Label Rouge	14,50	16,00
<b>Pizza de Ben</b> Voir ardoise		

### SIGNATURES

	À EMPORTER	SUR PLACE
<b>Madonia</b> Crème, Mozzarella, Saint-Marcellin, jambon blanc Après cuisson : noix, miel	14,50	16,00
<b>Carmela</b> Pulpe de tomates, Mozzarella, Gorgonzola, chèvre Après cuisson : éclats de Parmesan	15,00	16,50
<b>VG</b> Pulpe de tomates, Mozzarella, légumes de saison Après cuisson : éclats de Parmesan	15,00	16,50
<b>Vincenzo</b> Pulpe de tomates, Mozzarella, chèvre Après cuisson : jambon cru, éclats de Parmesan	15,00	16,50
<b>Lagertha</b> Crème, Mozzarella Après cuisson : saumon gravlax à l'aneth maison, ciboulette fraîche	15,00	16,50
<b>Hannibal</b> Base bolognaise maison**, Mozzarella, oignons rouges, poivrons, piments, oeuf, chorizo Iberico Bellota Après cuisson : sauce barbecue, éclats de Parmesan	16,00	17,50
<b>Camarones</b> Crème, Mozzarella, ail, champignons, gambas Après cuisson : ciboulette fraîche	17,00	18,50

## PIMP TA PIZZA

+ origan	offert	+ oeuf	1€
+ olives	offert	+ charcuterie	2€50
+ piment	offert	+ Mozzarella Di Bufala	2€50

## FORMULE

**Demi-pizza + salade verte** 15,00

Une demi-pizza au choix (sauf Camarones) accompagnée d'une salade composée (salade verte, tomates cerises, vinaigrette)

## MENU BAMBINO

(-10 ans) 10,00

Demi-pizza Regina OU Pâtes à la bolognaise\*\* maison  
Glace 1 boule au choix + chantilly  
Cadeau surprise et accès aux jeux enfants les beaux jours



# FROMAGES

<b>Faisselle</b>	
• Nature / Sucre	4,50
• Miel & Noix	5,00
• Coulis fruits rouges	5,00
<b>Fromages secs</b>	7,50
(assortiment)	

# DESSERTS

<b>Mousse au chocolat**</b>	
<b>cœur passion &amp; chantilly</b>	7,50
<b>Tarte aux pommes*</b>	7,50
<i>Accompagnée d'une boule de glace vanille, chantilly &amp; nappage caramel beurre salé</i>	
<b>Dessert du moment</b>	
<i>Voir ardoise</i>	
<b>Café ou Thé gourmand</b>	9,50
<i>Mignardises &amp; chantilly</i>	

# GLACES ARTISANALES HISTOIRES DE GLACES\*

## COUPES À COMPOSER

1 boule	4,00
2 boules	6,00

### Glaces :

Cerise Amarena  
Caramel au beurre salé d'Isigny  
Vanille bourbon de Madagascar  
Café  
Chocolat pure origine Côte d'Ivoire  
Pistache de Sicile

### Sorbets :

Citron de Sicile  
Fraise Mara des Bois  
Virgin mojito  
Ananas



## COUPES DE GLACE SIGNATURES 7,50

### Ardéchoise

2 boules vanille, crème de marrons, chantilly, amandes effilées

### Café liégeois

2 boules café, café espresso, chantilly, amandes effilées

### Amarena

2 boules cerise Amarena, coulis de fruits rouges, crumble, chantilly, amandes effilées

### Chocolat liégeois

2 boules chocolat, chocolat chaud\*\*, chantilly, amandes effilées

### Dark cherry

1 boule cerise Amarena, 1 boule chocolat, chocolat chaud\*\*, chantilly, amandes effilées

### Dame blanche

2 boules vanille, chocolat chaud\*\*, chantilly, amandes effilées

### Rock'n'roll

1 boule caramel, 1 boule vanille, caramel beurre salé, chantilly, amandes effilées

### Pastiche

2 boules pistache, chocolat chaud\*\*, chantilly, amandes effilées

## COUPES DE GLACE ALCOOLISÉES 9,50

### Padrino

2 boules citron de Sicile, Vodka

### Havana kiss

2 boules Virgin mojito, Rhum

### Jalisco

2 boules citron de Sicile, Tequila

### Bellucci

2 boules citron de Sicile, Limoncello

\* Pâte feuilletée, sorbets, glaces et crème de marrons ne sont pas faits maison

\*\* Pour le chocolat chaud, nous travaillons les pistoles de chocolat équatoriale Valrhona